

Data Emissione: 07.02.2019	 salemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST36 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Caponata Siciliana (Ricetta LT/Salemipina)	Pag. 1 di 4

NOME DEL PRODOTTO <i>Name of good</i>	CAPONATA SICILIANA <i>Sicilian Caponata</i>
CATEGORIA DI PRODOTTO <i>Product Type</i>	CONSERVE VEGETALI <i>Canned Vegetables</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	MELANZANE (50 %)*, SALSA DI POMODORO (16 %)* (POMODORO (95 %)*, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA*, SALE MARINO, BASILICO*), CIPOLLA (11 %)*, SEDANO (7 %)*, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (5 %)*, ACETO DI VINO BIANCO*, ZUCCHERO DI CANNA*, OLIVE VERDI*, CAPPERI*, SALE MARINO, BASILICO*, PEPE NERO*, PEPERONCINO PICCANTE*. <i>*Da Agricoltura Biologica</i> Eggplant (50 %)*, Tomato Sauce (16 %)*, (Tomato (95 %)*, Extra Virgin Olive Oil*, Sea Salt, Basil*), Onion (11 %)*, Celery (7 %)*, Extra Virgin Olive Oil (5 %)*, White Wine Vinegar*, Cane Sugar*, Green Olives*, Capers*, Sea Salt, Basil*, Black Pepper*, Hot Pepper*. <i>*From Organic Farming</i>
CONSIGLI D'USO <i>Suggested Uses</i>	CONDIMENTO PRONTO PER BRUSCHETTE E/O APERITIVI O CONTORNI, TIPICO DELLA CUCINA TRADIZIONALE SICILIANA. NON NECESSITA DI COTTURA. DOPO L'APERTURA, CONSERVARE IN FRIGO E CONSUMARE ENTRO 12/15 GIORNI. PER APPREZZARE AL MEGLIO LE QUALITA' SENSORIALI DEL PRODOTTO, SI CONSIGLIA DI AGGIUNGERE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOPO L'APERTURA E PRIMA DELLA CONSERVAZIONE. <i>Seasoning ready to use for bruschetta and/or to appetizer or side dish, typical of Traditional Sicilian Food.</i> <i>Is not necessary cooking.</i> <i>After the opening, store in fridge and to consume in 12/15 days.</i> <i>To better appreciate the organoleptic quality of the good, we recommend to add Extra Virgin Olive Oil after the opening and before of the conservation.</i>
SHELF-LIFE <i>Shelf-Life</i>	24 MESI (fino a 500 g) – 18 MESI (da 500 g a 1.000 g) <i>24 Months (up to 500 g) – 18 Months (from 500 g up to 1.000 g)</i>
TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE <i>Manufacturing Method</i>	GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DELLA RICETTA SONO OPPORTUNAMENTE COTTI, CUBETTATI E MISCELATI AL RESTO DEGLI INGREDIENTI PREVISTI DALLA RICETTA. TIPO DI PRODUZIONE: ARTIGIANALE. <i>The main ingredients of the recipe are opportunely cooked, diced and mixed with other ingredients planned by the recipe.</i> <i>Method of the production: traditional method.</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 salempina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST36 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Caponata Siciliana (Ricetta LT/Salemipina)	Pag. 2 di 4

PASTORIZZAZIONE <i>Pasteurization</i>	PASTORIZZAZIONE IN TUNNEL LINEARE A GETTO DI VAPORE. FATTORE DI PASTORIZZAZIONE F95>15 E TEMPERATURA NEL CUORE DEL PRODOTTO PARI A 95 °C. TEMPO DI PASTORIZZAZIONE VARIABILE IN BASE AL FORMATO DEL PACKAGING PRIMARIO <i>Pasteurization step in linear tunnel with injection of steam. Pasteurization factor F95>15 and core-temperature in the good, of 95 °C. Pasteurization time, variable related to primary packaging format.</i>
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI* <i>Origin of Ingredients*</i>	SICILIA (ITALIA) *IN RIFERIMENTO ALLE PRINCIPALI MATERIE PRIME FRESCHE UTILIZZATE. <i>Sicily (Italy)</i> <i>*Refer to principal fresh ingredients used.</i>
OLIO DI COLMATURA <i>Oil for preservation</i>	PRESENTE <i>Present</i>
CONFORMITA' LEGISLATIVA <i>Legislation Conformity</i>	REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 178/02 PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ. REG. CE 1169/2011 RELATIVO ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 834/07 RELATIVO ALLA PRODUZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IVI RIFERITI. <i>Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. Regulation (EC) No 178/2002 related to traceability system. Regulation (EC) No 1169/2011 related to labeling of food products. Regulation (EC) No 834/2007 related to production from organic farming and labelling of these.</i>
ALLERGENI <i>Allergens</i>	SEDANO. Potrebbe contenere tracce di frutta a guscio. <i>Celery.</i> May contain traces of <i>nuts.</i>
pH	3,9 - 4,3
ATTITIVI - Additive COLORANTI - Colourant CONSERVANTI - Preservatives AROMI - Flavour substances	ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i>
CARATTERISTICHE MICROBICHE* <i>Microbiological assays*</i>	LIEVITI E MUFFE: max 102 ufc/g YEAST AND MOULD: max 102 ufc/g LISTERIA M.: Assente su 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> SALMONELLE: Assente 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> CLOSTRIDI ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI: Assente 25 g prodotto. SULPHITE-REDUCING CLOSTRIDIA ANAEROBES: <i>Absent on 25 g of good.</i> *Da ultimo certificate di analisi da laboratorio accreditato <i>*From last certificate of analysis by accreditate laboratory</i>

Data Emissione: 07.02.2019		Mod. ST36 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Caponata Siciliana (Ricetta LT/Salemipina)	Pag. 3 di 4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Average Nutritional Values for 100 g of Product</i>	ENERGIA - <i>Energy</i> : 83,28 Kcal - 346,17 Kj GRASSI - <i>Fats</i> : 5,40 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - <i>Of which saturates</i> : 0,87 g CARBOIDRATI - <i>Carbohydrate</i> : 6,59 g DI CUI ZUCCHERI - <i>Of which sugars</i> : 6,57 g FIBRE - <i>Fiber</i> : 2,04 g PROTEINE - <i>Protein</i> : 1,06 g SALE - <i>Salt</i> : 1,24 g SODIO - <i>Sodium</i> : 496 mg
IMBALLAGGIO PRIMARIO* <i>Primary packaging*</i>	VASO IN VETRO CON CAPSULA METALLICA TWIST-OFF - 190 g - 1 Kg <i>Glass Jars with twist-off metal cap -</i> 190 g - 1 Kg *Formato principale: 190 g. Sono possibili altri formati su richiesta *Principal format: 190 g. Are possible different sizes of jars under request
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces for carton</i>	12 o 6 PEZZI 12 or 6 Pieces
DIMENSIONE MEDIA CARTONE <i>Average box size</i>	28X21X10 cm (190 g) 327x218x163 cm (1 Kg)
PESO MEDIO CARTONE <i>Average box weight</i>	4,5 Kg (190 g) 8,5 Kg (1 Kg)
CARTONI PER PEDANA <i>Boxes for pallet</i>	PALLET 80X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 15 CARTONI PER STRATO PER 17 FILE = 255 CARTONI 15 BOXES PER LAYER, 17 LAYERS PER PALLET = 255 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 19 CARTONI PER STRATO PER 17 FILE = 323 CARTONI 19 BOXES PER LAYER, 17 LAYERS PER PALLET = 323 BOXES
	PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 14 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 112 CARTONI 14 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 112 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 16 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 128 CARTONI 16 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 128 BOXES
VASETTI PER PEDANA <i>Jars for pallet</i>	PALLET 80X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 255 CARTONI PER 12 = 3060 VASI 255 BOXES PER 12 = 3060 JARS PALLET 80X120 (VASO DA 190 g - JAR OF 190 g) 323 CARTONI PER 12 = 3876 VASI 323 BOXES PER 12 = 3876 JARS
	PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 112 CARTONI PER 12 = 1344 VASI 112 BOXES PER 12 = 1344 JARS PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 128 CARTONI PER 12 = 1536 VASI 128 BOXES PER 12 = 1536 JARS
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE <i>Additional information</i>	E' POSSIBILE, SU RICHIESTA E PIANIFICAZIONE, LA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IN REGIME CONVENZIONALE E NON DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. <i>Is possible, under request and preliminary plan, the realization of the good by conventional farming, not from organic farming.</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 sale mipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST36 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Caponata Siciliana (Ricetta LT/Salemipina)	Pag. 4 di 4

SINTESI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

QUICK-LIST OF PROCESSING PRODUCTION

